

＝ 普 及 情 報 ＝

No. 26

平成29年12月28日

東部農林振興センター 雲南事務所 農業普及部

標 題 『仁多米』は見た目よし！食味よし！～平成29年度奥出雲町良質米品評会～

(ダイジェスト)

12月7日（木）、JAしまね雲南地区本部仁多生産センターにおいて、平成29年度奥出雲町良質米品評会が開催されました。今年産は、度重なる台風の影響で品質の低下が懸念されましたが、出品米はどれも甲乙付け難い『仁多米』にふさわしい良質米でした。

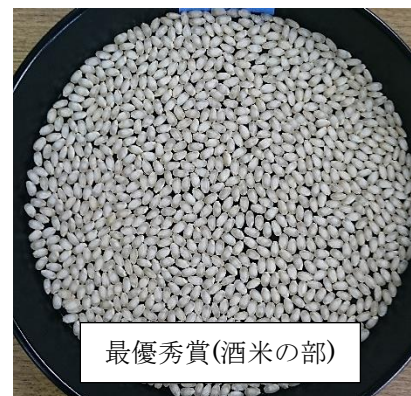
本品評会は、管内の生産者の良質米生産に対する更なる意識高揚を図ることを目的に毎年開催されており、今年度はうるち米の部54点、もち米の部8点、酒米の部4点の出品米がありました。

審査員（JA、奥出雲町、普及部）による厳正な審査の結果、うるち米の部、もち米の部、酒米の部の各部門から最優秀賞1点と優秀賞、優良賞がそれぞれ選ばれました。

奥出雲町良質米品評会審査基準

- ・整粒歩合の高いこと。
- ・粒張りの良いこと。
- ・被害粒（カメムシ、胴割れなど）の少ないこと。
- ・未熟粒（青未熟粒、乳白粒、基部未熟粒など）の少ないこと。
- ・品種特有の色沢があること。
- ・醸造用玄米では心白の発現が良好なこと。

また、今年度より食味の観点から玄米タンパク質含有量、食味値を測定し審査の参考としました。



審査員からは「見た目のよし悪しは消費者にわかりやすいことから重要」、「見た目と食味を兼ね備えた米こそ『仁多米』にふさわしい」といった講評がありました。

今後も奥出雲町産米の評価を更に高め、消費者に求められる米づくりを目指し、以下の2点を兼ね備えた米づくりを関係機関一体となって推進していきます。

- ① 見た目（整粒歩合が高く粒張りが良い）
 - ② 食味（玄米タンパク質含有量が低く食味値が高い）
- 当普及部では、実証試験や栽培指導を通じて良質米生産に向けた支援を行っていきます。